



ALVEAR SHERRY SOLERA 1830

100% Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles

Dies ist ein Wein von aussergewöhnlicher Süsse und Komplexität und der älteste Sherrywein von Alvear. Er wird aus Pedro Ximénez-Trauben hergestellt, die auf Matten in der Sonne getrocknet werden, um ihre Aromen zu intensivieren. Sobald die Trauben perfekt getrocknet sind werden sie ausgepresst, um einen intensiv reichen Most zu erhalten. Um die natürliche Süsse des Weins zu erhalten, wird dem Most Alkohol zugesetzt, um die Gärung zu stoppen. Die Reifung des Weins erfolgt dann in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen Criaderas- und Solera-System, einem sorgfältigen Reifungsprozess, den Alvear seit 1830 perfektioniert hat.

Tasting notes

